

Impacto do Método de Cremagem nas Características Físico-Químicas e Sensoriais de Bolos

Bianca Elen dos Santos Lira.

Discente – Centro Universitário Fametro – Unifametro

bianca.lira07@aluno.unifametro.edu.br

Hayssa Alves Nojosa Melo

Discente – Centro Universitário Fametro – Unifametro

Hayssa.melo01@aluno.unifametro.edu.br

Jackeline Lima de Medeiros.

Docente – Centro Universitário Fametro – Unifametro

Jackeline.medeiros@professor.unifametro.edu.br

Área Temática: Alimentos, nutrição e saúde

Área de Conhecimento: Ciências Tecnológicas

Encontro Científico: XIII Encontro de Iniciação à Pesquisa

Introdução: A produção de bolos é uma arte milenar trabalhada há anos, mas também uma ciência exata, onde cada etapa do processo tem um impacto direto no resultado final. No universo da confeitaria, a técnica empregada na mistura dos ingredientes é fundamental para alcançar a textura e a estrutura desejadas. Entre as diversas metodologias existentes, o método cremagem é uma técnica valorizada por sua capacidade de incorporar ar na massa, sem intenção de desenvolver o gluten. Consiste em bater a manteiga e o açúcar até obter um creme leve e aerado, levando a um resultado de bolos amanteigados macios, com miolos delicados e de alta qualidade. **Objetivo:** O objetivo do referido resumo é destacar a importância do método de cremagem nas características físico-químicas e sensoriais de bolos. **Metodologia:** Foi realizada uma pesquisa qualitativa, por meio de livros clássicos e artigos selecionados no scielo utilizando os seguintes termos: “cremagem”, “ característica sensorial de bolo”, “aeração” e “métodos para a produção de bolos”. A pesquisa foi realizada em setembro de 2025 e foram selecionados a metodologia tradicionais de 1988 e 2008, bem como artigos selecionados de 2022 a 2023. **Resultados e Discussão:** Nas produções utilizando o método de cremagem, a ordem dos ingredientes influencia diretamente no sabor, estrutura e aeração do produto, sendo assim, ao praticar esse método o manipulador deve iniciar na mistura da gordura (em muitos casos, a manteiga em temperatura ambiente) e açúcar e bater, tendo como intenção criar minúsculas bolhas de ar. É necessário bater até dobrar de volume e a mistura ficar clara, branquinha e leve. Após esse processo, acrescenta-se os ovos um por um sem coalhar com a gordura. Por último, coloca-se os ingredientes secos alternado com o líquido. Nessa parte, o mais importante é não bater para não liberar o glúten e perder a aeração. É necessário fazer tudo de forma leve e delicada. Ao comparar o método cremagem com outras metodologias, como o método direto, onde todos os ingredientes são misturados sem uma ordem ou técnica específica, é possível observar por meio da análise sensorial, que tal método resulta em um produto de menor qualidade, com alterações principalmente na maciez e textura. A escolha da gordura é outro

fator crítico no método crémagem. Quando se utiliza manteiga, não é recomendado levar o bolo a refrigeração, pois a estrutura química da manteiga contribui para que o bolo fique com uma massa seca e perca sua melhor qualidade, ser macio. No entanto, quando consumido em temperatura ambiente, o bolo mantém sua maciez. É importante lembrar que as massas produzidas por este método não são ideais para bolos mais artísticos, devido à falta de estrutura para suportar coberturas. São mais adequadas para bolos de consumo rápido e coberturas leves. **Considerações finais:** O presente estudo investigou a eficácia do método crémagem na otimização da textura e volume de bolos, evidenciando que a ordem dos ingredientes e a técnica de batimento inicial influenciam diretamente na qualidade final do produto. Demonstrou-se que a aeração proporcional pela batida da gordura com o açúcar é um fator determinante para o sucesso da receita, resultando em um bolo de alta qualidade, com miolo delicado e macio.

Palavras-chave: Crémage 1; Aeração 2; Textura 3.

Referências:

- AHMADINIA, F. et al. Investigation of physicochemical and sensory characteristics of sponge cakes using descriptive and instrumental techniques. *Scientific Reports (Nature)*, 2023.
- GISSLEN, Wayne. *Professional baking*. 7. ed. Hoboken: John Wiley & Sons, 2022.
- LE CORDON BLEU. *Fundamentos culinários*. São Paulo: Marco Zero, 2008.
- PYLER, E. J. *Baking Science & Technology: Volume II*. Merriam, Kansas: Siebel Publishing Company, 1988.